



In dieser Ausgabe

Mit Ardo schmeckt der Sommer herrlich gesund
Messen
Wir haben ein Faible für Bohnen
Neue Produkte
Wer mag es tiefkühlfrisch?
Ardo Nachrichten
Markt- und Ernteberichte
Ardo kulinarisch



Mit Ardo schmeckt der Sommer herrlich gesund

Im Sommer werden zahlreiche Gemüsesorten geerntet, darunter auch Bohnen. Dieses Gemüse ist weltweit – wenn auch in unterschiedlicher Form – von großer Bedeutung. Und **Ardo ist Experte in Sachen Bohnen**. Nicht nur, weil wir ein **umfangreiches Angebot von hervorragender Qualität** anbieten. Sondern auch, weil wir den vollständigen Verarbeitungsprozess beherrschen, wie an weiterer Stelle zu lesen ist.

Außerdem präsentieren wir Ihnen **verschiedene sommerliche Produkte**, weil sie jeden Teller zum Strahlen bringen. Man nehme beispielsweise unsere tiefkühlfrischen Salate, unsere Pasta, unseren Reis und unser vorgekochtes Gemüse sowie Kartoffeln. Einfach auftauen, und schon ist das kalte Büfett fertig! Oder was halten Sie von tiefkühlfrischem Rhabarber? Dieser verleiht allerlei Soßen und Desserts einen einzigartigen Geschmack.

Läuft Ihnen schon das Wasser im Munde zusammen? Lesen Sie also schnell weiter, denn wir halten noch weitere köstliche Neuigkeiten für Sie bereit!

Außerdem präsentieren wir einen kurzen Rückblick auf die EU-subventionierte Werbekampagne für verarbeitetes Gemüse in Belgien, den Niederlanden und in Frankreich. Ziel der Kampagne war es, **den Verbraucher davon zu überzeugen, dass tiefkühlfrisches Gemüse gesund, von hervorragender Qualität und praktisch ist**. Also ein idealer Grund, mehr Gemüse und Obst zu essen. Darüber hinaus wollten wir einige Vorurteile und Missverständnisse über verarbeitetes Gemüse aus dem Weg räumen. Mit Erfolg! In dieser Aktuell-Ausgabe lesen Sie mehr darüber. Sie werden beispielsweise erfahren, wie es uns außerdem gelungen ist, das Medieninteresse zu wecken.

Messen

ANUGA KÖLN – D
10.–14.10.2009
Kölnmesse
Halle 4.2 – Stand E019
www.anuga.com

CONXEMAR VIGO – ES
6.–8.10.2009
Vigo Exhibition Center
Stand J28
www.conxemar.com



Wir haben ein Faible für Bohnen

Kein Wunder also, dass das Bohnenangebot von Ardo so vielfältig ist. Von Flageolet- und Ackerbohnen über Romano- und Butterbohnen bis hin zu den allseits bekannten Prinzessbohnen... für jeden Geschmack ist etwas dabei. Hier erfahren Sie mehr über den Lebenslauf der ganzen grünen Bohne.



Vom Saatgut zur Ernte

Die ganzen grünen Bohnen von Ardo werden **vor allem in Frankreich und Belgien angebaut**. Eine Bohne gedeiht außerdem am besten unter warmen und feuchten Bedingungen. Aus diesem Grunde werden sie erst von Mai bis Juni-Juli gesät und von Juli bis Oktober geerntet. Zwischen Aussaat und Ernte verstreichen durchschnittlich 75 Tage.

Die Wahl des richtigen Feldes ist überaus wichtig. So suchen die Ardo-Agronomen die Felder vorab aus und legen sie gemeinsam mit den Landwirten fest. Das Feld muss bewässert werden können, um die Qualität zu gewährleisten. Ferner muss die Pflanzenrotation gewährleistet sein, um Krankheiten auf ein Minimum zu reduzieren.

Das Saatgut wird im Vorfeld einer strengen Kontrolle unterzogen. Es gibt Tests und Benchmarks für die Beurteilung verschiedener Faktoren wie etwa Krankheitsresistenz, 'Easy Picking', Farbe und Geschmack.

Jedes Jahr testen wir außerdem **neue und bessere Sorten**, bevor sie in das Saatprogramm für die kommenden Jahre aufgenommen werden.

Während des Wachstums der Bohnen prüfen die Landwirtschaftsexperten von Ardo regelmäßig die Felder in enger Absprache mit dem Landwirt. Aufgrund des technischen Charakters des Anbaus ist es überaus wichtig, gut informiert zu sein und die Anfangsstadien etwaiger Krankheiten schnell zu erkennen. So legt Ardo großen Wert auf den **persönlichen Kontakt zum Landwirt**, denn ein gutes Endprodukt hängt in hohem Maße von einem hochwertigen Rohstoff ab. So sehen wir gemeinsam die Programme für die Bewässerung, den **Pflanzenschutz** usw. durch.

Ein weiterer Grund für häufige Feldbesuche ist die Bestimmung des **optimalen Erntezeitpunktes**. Schließlich kann eine Bohne rasch heranreifen. Der

Erntezeitpunkt wird anhand der Fachkenntnis und Erfahrung unserer Agronomen bestimmt. Außerdem werden der Reifegrad (Entwicklungsstadium der Bohneaussaat) und der Durchmesser mit Hilfe mechanischer Tests ermittelt. So darf eine "extra feine" Bohne bei Ardo lediglich einen Durchmesser von höchstens 6,5mm haben.

Die Ernte erfolgt anhand spezieller Erntemaschinen durch Lohnunternehmen, die ausschließlich für Ardo tätig sind. Mit der Unterstützung der Ardo-Techniker

Die Produktion

Die wichtigsten Produktionsschritte:

- **Vorbereitung:** waschen, Stiele sowie unerwünschte Pflanzenteile entfernen.
- **Blanchieren:** Die Bohne muss 'natürlich grün' bleiben.
- **Einfrieren:** Die zerbrechliche Bohne darf nicht brechen.
- **Optische und mechanische Sortierung:** gebrochene Bohnen und Bohnen mit Farbabweichungen werden entfernt.



stellen sie die Erntemaschinen exakt ein. Dabei berücksichtigen sie u.a. das Pflücktempo und die Lüftung, um die intakten Bohnen ohne Bruchstellen und Stiele ernten zu können. Unsere Maschinen sind sogar mit Kameras ausgerüstet, um die verschiedenen Erntestadien besser von der Kabine aus kontrollieren zu können.

Sobald sie geerntet sind, werden die Bohnen vorsichtig in Container verfrachtet und zum naheliegenden Werk befördert. Eine gute Kommunikation zwischen Feld und Werk sorgt dafür, dass diese Bohnen möglichst frisch vom Container auf direktem Wege in die Produktionslinie gelangen. Auf diese Weise wahren wir die **höchsten Nährwerte** und garantieren eine **vollständige Rückverfolgbarkeit**.

Mit einer derart tadellosen Anbau-, Ernte- und Produktionsverfolgung macht diese: 'Prinzessbohne' ihrem Namen alle Ehre!



Neue Produkte



Ardo ist spezialisiert in...

Biobohnen: mit Ardos jahrelangem Know-how in Sachen Bioanbau und passenden Saat-, Jät- und Erntetechniken garantieren wir eine ebenso schöne Qualität wie bei den gewöhnlichen Bohnen.

Bohnen für Babynahrung: Ardo garantiert ein Endprodukt, das den äußerst strengen Vorschriften für Babynahrung genügt.

'Overseas'-Bohnen: Ardo exportiert große Bohnenmengen u.a. in die USA. So wurde der ‚Prince Edward Medley Mix‘ eigens für den kanadischen und amerikanischen Markt entwickelt. Diese Mischung besteht aus Butterbohnen, grünen Bohnen und jungen Karotten.

Extra feine Bohnen: der Verkauf dieser Sorte ganzer Bohnen steigt jedes Jahr aufs Neue an. Dank Ardos Know-how ist dies das Größte für jede Küche.



Ein herrliches Bohnensortiment

- Unser umfangreiches Bohnensortiment beinhaltet:
- Ganze grüne Bohnen: extra fein – sehr fein – fein – medium
 - Schnittbohnen
 - Holländische Schnittbohnen
 - Junge Brechbohnen
 - Wachsbohnen, ganz oder gebrochen
 - Romanbohnen
 - Flageolet-Bohnen
 - Dicke Bohnen

Vorgekochte Kartoffeln

Um es Ihnen noch einfacher zu machen, haben wir unser Express-Sortiment um vorgekochte Kartoffelprodukte erweitert. Ihre Vorteile können sich ebenso sehen lassen wie ihr Geschmack. Die Kartoffeln werden in ihrem rein natürlichen Zustand angeboten und sind nicht vorgebraten. Dadurch sind **zahlreiche Zubereitungsweisen denkbar** (Pfanne, Dampfgarer, Kochtopf, Mikrowelle, Friteuse). Sie sind von konstanter und tadelloser Qualität, und das **ohne Zusatzstoffe, Aromen oder zugefügtes Salz**. Probieren Sie außerdem unbedingt unsere feinen **Premium-Kartoffeln "Natur"**: die Nicola. Diese Sorte garantiert eine subtile gelbe Farbe, einen feinen Geschmack und eine zartschmelzende Textur.

100% Nicola



Pariser Kartoffeln Premium vorgekocht
AR1610 – 4x2,5kg



Pariser Kartoffeln vorgekocht
ARH610 – 4x2,5kg



Rustikale Kartoffelwürfel vorgekocht
A1261+ – 4x2,5kg



Kartoffeln in Scheiben vorgekocht
ARS61+ – 4x2,5kg



Kartoffelhälften mit Schale vorgekocht
ARW610 – 4x2,5kg

Wer mag es tiefkühlfrisch?



Fruchtpürees

Diese **perfekt dosierbaren tiefkühlfrischen Fruchtpürees in 7g-Portionen** (Erdbeere, Himbeere, Banane oder Mango) lassen sich in zahlreichen Zubereitungen sofort verwenden. Sie enthalten nur die besten Obstsorten und sind **ohne Farbstoffe, Zuckerzusätze und Konservierungsstoffe** verarbeitet. In Verpackungen von 5 x 1kg erhältlich.

XPB210 – XAP210 – XFP210 – XPM210

Portionen!



Drei Jahre lang haben die Sektorengruppen für verarbeitetes Gemüse gemeinsam mit der Europäischen Kommission und den zuständigen Ministerien in Frankreich, den Niederlanden und Flandern eine Kampagne zum Thema verarbeitetes Gemüse geführt. Zielgruppen waren der Gesundheitssektor, der Cateringsektor und die Verbraucher. Erreicht wurden sie über Websites, Broschüren, Fachmagazine, eine echte Informationsveranstaltung usw. Das Ergebnis dieses gezielten Ansatzes möchten wir Ihnen anhand verschiedener Grafiken vorstellen.

Die meisten Caterer äußern sich überaus positiv zu tiefkühlfrischem Gemüse. Sie wurden gebeten, tiefkühlfrisches Gemüse nach Kriterien wie Gesundheit, Qualität, Lagerung, Zubereitung usw. zu bewerten. Fazit: die Caterer sind dafür!

Quelle: Vlam 2007

Ernährungsberater sind große Verfechter von tiefkühlfrischem Gemüse. Ärzte und Kinderärzte wiederum stehen dem recht positiv gegenüber.

Wir haben die Ernährungsberater gefragt, welche Note von zehn sie tiefkühlfrischem Gemüse geben. Das Ergebnis: eine starke 8,8/10. Noch beachtlicher ist jedoch, dass 95% von ihnen der Auffassung sind, dass tiefkühlfrisches Gemüse eine gesunde Alternative ist, um die empfohlene Tagesmenge an Gemüse zu sich zu nehmen.

Quelle: Vlam 2007

Die Mehrheit der Gesundheitsexperten ist der Auffassung, dass tiefkühlfrisches Gemüse eine gesunde Alternative ist, um die empfohlene Tagesmenge an Gemüse zu sich zu nehmen.

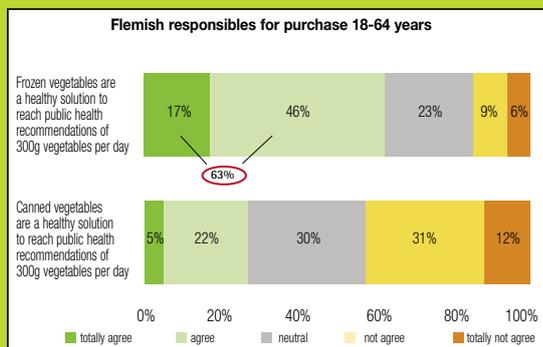
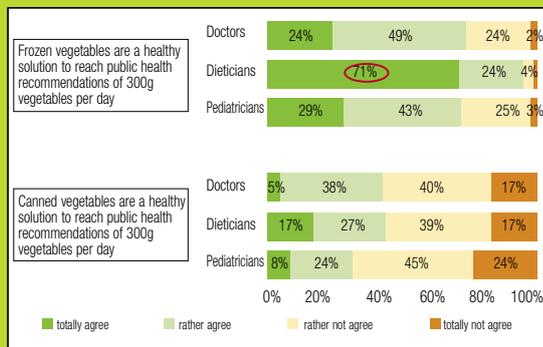
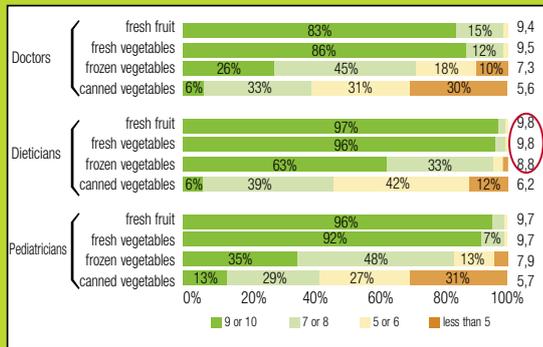
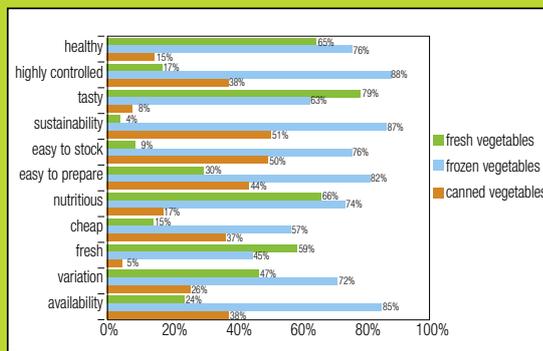
Um welche Experten handelt es sich dabei? Ärzte, Kinder-ärzte und Ernährungsberater. Tiefkühlfrisches Gemüse ist also auf jeden Fall eine vollwertige und praktische Alternative zu frischem Gemüse.

Quelle: Ivcox Mai 2009

63% der Verbraucher finden, dass tiefkühlfrisches Gemüse eine gesunde Möglichkeit ist, genügend Gemüse zu verzehren.

So würde sich die Mehrheit der Befragten (18- bis 64-jährige Einkaufsverantwortliche) für tiefkühlfrisches Gemüse entscheiden, um die empfohlene Tagesmenge (RDA) an Gemüse zu verzehren.

Quelle: GfK 2008





Ardo Ashford



Wohlverdienter Ruhestand

Kirsten Torpe hat sich 14 Jahre lang als Sales Manager für Ardo in Norwegen und Finnland eingesetzt. Dafür möchten wir Ihr danken, denn mit ihrer soliden Produkt- und Kundenkenntnis hat sie diesem Markt zu beachtlichem

Wachstum verholfen. Sie wird uns fehlen, aber wir wünschen ihr selbstverständlich viel Freude in ihrem neuen Leben.



Was ist gesünder: frisch oder tiefkühlfrisch?

Was ist gesünder: frisches Gemüse aus dem Laden oder tiefkühlfrisches Gemüse? Diese Diskussion wird bereits seit Jahren geführt. Der belgische Fernsehsender 'één' hat gemeinsam mit der Universität von Gent (B) und in Zusammenarbeit mit der Ardo-Niederlassung in Geer nach Antworten gesucht.

Die Sendung 'Ook getest op mensen' hat den Weg von frischem und tiefkühlfrischem Spinat vom Feld bis auf den Teller verfolgt. Fazit: **Tiefkühlfrischer Spinat ist mindestens ebenso gesund wie frischer Spinat aus dem Laden. Es ist sogar gesünder, wenn das frische Gemüse einige Zeit im Kühlschrank liegen bleibt**, denn dann verliert es im Gegensatz zu tiefkühlfrischem Gemüse schnell Vitamine und Mineralien.



Auch im TV gesehen...

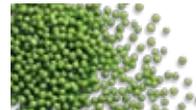
Vor kurzem wurde **Stephen Waugh, Managing Director von Ardo UK, vom britischen Sender 'Kent TV' interviewt**. Er wurde gefragt, warum Ardo sich angesiedelt hat, wie dies die Nähe zum europäischen Festland erhöht hat, und welchen Vorteil dies dem Ardo-Verbraucher bietet. Stephen hat die hohe Investition ins Werk und das Lager zur Sprache gebracht. Anfang 2010 wird Ardo UK mit einer **Lagerkapazität von insgesamt 20 000 Paletten (derzeit 16 000 Paletten)** aufwarten, und ein Teil davon wird externen Kunden zur Verfügung stehen. Eine ideale Ausgangsbasis für Ausfuhren zum und Importe vom europäischen Festland. Das vollständige Interview finden Sie auf <http://www.kenttv.com>. Für nähere Informationen über die Lager- und Vertriebsmöglichkeiten können Sie Jon Barnes unter der Telefonnummer 00 44 1233 714 714 anrufen oder versendet ein mail nach storage@ardouk.com.

Ernteberichte

Mit Ausnahme vereinzelter Ernten in Südeuropa konnten bei den Frühjahrsernten im Allgemeinen die benötigten Mengen eingefahren werden. Nachstehend ein kurzes Update.



Spinat In Südeuropa (Italien) bleiben die Ernten hinter den Erwartungen zurück. Die Ernte in den restlichen Anbaugebieten ist planmäßig verlaufen, bzw. verläuft noch nach Plan.



Erbsen Die Ernte hat Anfang Mai in Südeuropa begonnen. Italien fördert ebenso wie Mitteleuropa schlechte Ergebnisse zutage. Die Ernte in Mittel- und Nordeuropa ist im Juni gestartet.



Blumenkohl Die Frühjahrsernte in Spanien (Albacete) hat nur sehr geringe Mengen hervorgebracht. In Frankreich ist die Nachfrage des Frischmarktes weiterhin stark angestiegen, wodurch diejenige für die Tiefkühlproduktion nicht gedeckt werden konnte. Wir haben ein Defizit von 15% verbucht.



Brokkoli In Spanien und Portugal ist die Frühjahrsernte von Brokkoli abgeschlossen.



Rhabarber Dieser spezifische Anbau ist vor allem für industrielle Zwecke bestimmt. Die geplanten Erntemengen in Belgien wurden in hohem Maße erreicht. Mitteleuropa liegt unterhalb der vorgegebenen Erntebudgets.



Sojabohnen Die Nachfrage nach diesem Gemüse steigt vor allem im Einzelhandelssektor deutlich an. Aus diesem Grunde sind Produktionsaufstockungen in Spanien sowie eine Testproduktion im bekannten Marchfeldgebiet an der Donau in Österreich geplant. Die Aussaat hat Anfang Mai stattgefunden.



Cocktailtomaten Ardo zentralisiert die Produktion der Ardo-Tomate in Spanien (Badajoz) und Portugal (Alpiarça). Die Kirschtomaten fallen unter dieses Tomatenprogramm und sind in allen Varianten (ganz, halb, in Scheiben) erhältlich. Herrlich frisch, süß und knackig.

Marktberichte

Der weltweite Absatz von tiefkühlfrischem Gemüse und Obst steigt weiterhin stetig an. Außerdem fällt auf, dass der Einzelhandelssektor im Tiefkühlsegment besonders hohe Verkaufszahlen verbucht. **Die stabilen Preise, die Verfügbarkeit und die zunehmende Anerkennung der Qualitätsaspekte tiefkühlfrischer Produkte tragen ohne Zweifel zu diesem positiven Trend bei.**

Die neuen Vertragsverhandlungen laufen auf Hochtouren. Je nach Gemüsesorte wird von einem stabilen Preisniveau ausgegangen. Bis Mitte Juli dürften die meisten Verträge abgeschlossen sein.

Gehen wir von den Ernteergebnissen aus, werden wir weltweit ca. 550 000 Tonnen verarbeitetes tiefkühlfrisches Gemüse, Obst, zubereitetes Gemüse, Pasta, Reis und Kräuter aus den Ardo-Niederlassungen an unsere Partner versenden.

Ardo kulinarisch



Bohnensalat

Für 4 Personen:

- 400g Ardo sehr feine Bohnen
- 400g Ardo vorgekochte Pariser Kartoffeln Premium
- 250g Cocktailtomaten, halbiert
- 4 Eier
- 150g Speck
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer



Die Bohnen dünsten oder sanft in kochendem Wasser erhitzen. Die Kartoffeln aufwärmen und halbieren. Die Eier kochen und abkühlen lassen. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten. Die Bohnen mit den halbierten Kartoffeln und den halbierten Tomaten vermengen. Das Olivenöl, den Weißweinessig, den zerdrückten Knoblauch und den Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über das Gemüse und die Kartoffeln geben, vorsichtig vermengen und die halben Eier, den Speck und Kräuter dazu geben.

Rhabarberkuchen

Für 25 Personen:

- 1,25kg Ardo Rhabarber
- 750g Marzipan
- 750g Zucker
- 750g weiche Butter oder Margarine
- 12 Eier
- 300g Mehl



Rhabarber auftauen. Das Marzipan mit dem Zucker vermengen und die Butter oder Margarine dazu geben. Die Eier nach und nach dazu geben und hinterher das Mehl hinzufügen. Den Teig in eine Backform gießen und den Rhabarber dazu geben. Etwa 40 Minuten bei 180°C backen. Mit Eis und Rhabarberkompott oder saurer Sahne servieren.

Rhabarber, herrlich vielseitig

Viele halten ihn für eine Obstsorte, dabei ist er in Wahrheit ein Gemüse. Rhabarber wird oft zu Eis, in Kuchen, zu Pudding, in Soßen oder als Konfitüre gereicht. Rhabarber eignet sich außerdem perfekt als Beilage zu einer Mahlzeit. Pürieren oder dünsten, ein wenig Zucker dazu ... fertig! Rhabarber enthält Vitamin B1, B2, B6, C, aber auch Eisen und Folsäure. Erhältlich in 10 x 1kg und 4 x 2,5kg.

Guten Appetit!



- 🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
🇩🇪 +45 65 310310 - 🇩🇪 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇮🇸 +31 765 999999
🇳🇱 +351 243 559 230 - 🇵🇹 +7 495 234 3181 - 🇪🇸 +34 948 724200 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇷🇺 +386 5 658 25 00 - 🇨🇳 +86 21 6473 8068
🇸🇪 +43 7476 77222 - 🇸🇪 +46 (0) 8768 1550 - 🇮🇹 +36 87 340 153 - 🇮🇹 +421 317 801 481 - 🇷🇺 +407 29786684 - 🇷🇺 +48 510 080 311





Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:

Firma:

Anschrift: Nr.:

PLZ: Ort:

Tel.: Fax:

Land:

Funktion:

E-mail:

Kontaktperson Ardo:

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: Bohnensortiment

Vorgekochte Kartoffeln Rhabarber

Fruchtpürees Andere.....